

LA ALIMENTACION DE LOS PRIVILEGIADOS: LA FAMILIA CARVAJAL A FINALES DEL SIGLO XVIII

M.^a Angeles Hernández Bermejo

INTRODUCCION

En 1961, F. Braudel desde las páginas de la revista *Annales* lanzaba un llamamiento a los historiadores en el que les invitaba a atender al estudio de un sector de la historia de las condiciones materiales en las que se desenvolvía la vida cotidiana de los hombres del pasado: la alimentación ¹.

El tema no era nuevo en la historiografía. Dado que la alimentación constituye para el hombre un fenómeno vital por excelencia, sin el cual ninguna actividad, ni siquiera la propia vida, es posible ², etnólogos, antropólogos, prehistoriadores, folkloristas, cronistas e historiadores locales, así como eruditos y simples aficionados al género histórico, se habían ocupado de temas directamente relacionados con la historia de la alimentación ³.

Lo novedoso, por tanto, no radicaba en el tema sino en el enfoque. En principio, esta preocupación de la escuela de *Annales* supuso una dignificación de este sector de la historia que, en opinión de F. Braudel, es «...uno cualquiera de los dominios de la investigación y de la interpretación histórica, que se presenta pues con las mismas monótonas regularidades que los otros. Es justificable muy a menudo, si no siempre, por las mismas hipótesis, interpretaciones y presentaciones que los más clásicos y explotados de nuestros dominios habituales. Sus elementos son llevados por las mismas corrientes que los elementos más nobles de la historia» ⁴.

Se pasó así de una historia descriptiva a una historia cuantitativa y biológica a un tiempo, en la que la cuantificación se convirtió en un instrumento de medida y el préstamo de nociones biológicas elementales, o más exactamente bromatológicas, en instrumento de valoración y comprensión ⁵.

¹ BRAUDEL, F.: «Alimentation et catégories de l'histoire» en *Annales E.S.C.*, 16, 1961. p. 724.

² BIRABEN, J.N.: «Alimentation et démographie historique» en *Annales de Démographie Historique*, 1976. p. 23.

³ EIRAS ROEL, A.: «La historia cuantitativa del consumo alimentario. Estado actual de las investigaciones» en *Hispania*, 126, 1974. p. 105.

⁴ BRAUDEL, F.: Op. cit. p. 723.

⁵ EIRAS ROEL, A.: Op. cit. pp. 105-106.

Ya no interesaba solamente conocer lo que el hombre había comido, sino también saber algo sobre la riqueza, suficiencia y armonía de la alimentación del hombre medio ⁶. En consecuencia el ideal a conseguir era, y sigue siendo, el hacer una historia mayoritaria, una historia de la alimentación popular, puesto que las mesas de los ricos e incluso las de sus servidores no dejaban de ser testimonios de verdades excepcionales ⁷.

La llamada parece haber sido ampliamente escuchada ⁸. Los estudios sobre el tema se han multiplicado y con ellos han ido planteándose una serie de problemas, muchos de los cuales están aún por resolver. Por otra parte, se han abierto varias vías de estudio entre las que destacan fundamentalmente tres:

- Una psicociología de la alimentación en la que los alimentos se ordenan según un código relativamente riguroso de valores, de reglas y símbolos que evolucionan muy lentamente.
- Una aproximación macroeconómica que buscaría alcanzar, o al menos encuadrar, estadísticamente, por la evolución del consumo, de la población, del comercio exterior y de los precios, «el imposible producción».
- El valor nutritivo de las alimentaciones antiguas y de sus carencias en cantidad y calidad ⁹.

Siguiendo cada una de estas tres vías, se han llevado a cabo trabajos que han centrado su atención esencialmente en diversos tipos de alimentación: expediciones militares y flotas, consumo urbano, comunidades rurales, hospitales e instituciones educativas y en algunos casos grupos privilegiados.

LAS FUENTES

En 1791 muere en Cáceres D. Gonzalo Antonio de Carvajal y Roco, noble y militar. Casado con Dña. Violante Flores, había tenido ocho hijos de los cuales sólo cuatro sobreviven en el momento de su muerte ¹⁰. Inmediatamente después se procederá al inventario y partición de sus bienes entre sus herederos.

⁶ Ibidem. p. 106.

⁷ BRAUDEL, F.: Op. cit. p. 724.

⁸ La revista *Annales* ha dedicado varios números a este tema. Destacamos los números 16, 24 y 30 correspondientes a los años 1961, 1969 y 1975. Asimismo Cahiers d'Annales publicó en 1970 un número monográfico en el que, bajo la dirección de J. HERMADINQUER, se reunieron un importante número de artículos acerca de la historia de la alimentación. Para el caso español véanse: B. BENNASSAR: *Valladolid en el Siglo de Oro. Una ciudad castellana y su entorno agrario en el s. XVI*. Valladolid, Andrés Martín, 1983; A. EIRAS ROEL y J.M. ENRIQUEZ MORALES: «La consommation alimentaire d'Ancien Régime: les colleges de Saint-Jacques de Compostelle» en *Annales E.S.C.*, 30, 1975; B. VINCENT: «Consumption alimentaire en Andalousie orientale» en *Annales E.S.C.*, 30, 1975. y Cl. LARQUIE: «Alimentation et consommation en Nouvelle Castille: les tables de la Maison de Gandia en 1676» en *Actas de las II Jornadas de Metodología Histórica Aplicada*. (I) Santiago, Universidad de Santiago, 1984.

⁹ AYMARD, M.: «Pour l'histoire de l'alimentation. Quelques remarques de méthode» en *Annales E.S.C.*, 30, 1975. p. 431.

¹⁰ Estos datos proceden de la reconstrucción familiar realizada por M. RODRIGUEZ CANCHO, quien amablemente nos permitió consultar sus fichas.

La importancia y amplitud de los bienes de los que se hace inventario, hace que el proceso se prolongue durante más de un año. En este tiempo van produciéndose gastos de todo tipo que deberán ser repartidos proporcionalmente entre los herederos. Para su justificación se incluyen, junto al inventario y partición, una serie de recibos entre los que figuran los correspondientes al «gastos del diario de casa». El núcleo fundamental de este apartado de gastos lo constituyen los alimentos destinados a abastecer la mesa de los miembros de la familia Carvajal y de sus servidores¹¹.

Contamos así con una relación diaria de las compras efectuadas en la plaza del mercado, en la que aparecen reflejados los productos adquiridos y su coste expresado en cuartos. Esta relación se prolonga durante casi seis meses, desde el día 5 de noviembre de 1791 hasta el 13 de abril de 1792. Además del gasto de la plaza, el documento nos informa de las cantidades totales de algunos productos no adquiridos en el mercado que formarían parte también de la alimentación. Finalmente, nuestros datos se completan con otro recibo firmado por D. Cristobal de Arróniz, propietario de una tienda, en el que se detallan algunas deudas contraídas por D. Diego de Carvajal, primogénito de D. Gonzalo y heredero de su mayorazgo.

Antes de pasar al análisis de los datos, es necesario señalar las deficiencias y problemas que plantean. Salvo en casos excepcionales, no se nos informa acerca de las cantidades diarias o totales de los productos adquiridos. Esto nos impide conocer el precio por unidad y, lo que es quizás más importante, dificulta enormemente el cálculo del consumo medio por individuo y día y del aporte nutritivo de cada alimento. A esta deficiencia hay que añadir otra observación importante que hay que tener en cuenta: a los alimentos comprados en el mercado han de sumarse otros muchos que no era necesario adquirir y que, por tanto, no suelen reflejarse en este tipo de contabilidades. Es el problema del autoconsumo, de la propia producción y elaboración de alimentos.

Estos productos, son consumidos tanto por los señores como por los servidores, pero desconocemos el reparto de los mismos entre estos dos grupos. Las diferencias existían, y esto se ha probado suficientemente en otros trabajos, pero en nuestro caso sólo podemos intuirlos por algunos datos cualitativos.

Por último, no debemos olvidar que la frecuencia de compra de un producto obedece no sólo a la frecuencia de consumo, sino también a sus posibilidades de conservación. Mientras la carne o el pescado fresco tienen que comprarse y consumirse presumiblemente en el día, otros alimentos como el arroz o el azúcar pueden adquirirse en mayores cantidades y, en consecuencia, en tiempos espaciados.

A pesar de todas estas deficiencias y dificultades de análisis, nuestros datos no dejan de ser aprovechables. En principio por su homogeneidad, a lo largo de casi seis meses sólo uno o dos días no aparecen informados, pero especialmente porque en un terreno en el que los datos no son todo lo abundantes que cabría desear, no puede despreciarse ninguna información.

Nuestro trabajo, por tanto, no pretende ser otra cosa que una contribución más a la formación de un banco más amplio de datos sobre el tema. De esta forma

¹¹ Archivo Histórico Provincial de Cáceres. Legajo 3791. Libro 1. Folios 231 a 750. Escribano: Juan GARCIA BORREGA.

podrá llevarse a cabo en un futuro un estudio comparativo que permita conocer algo más acerca de la alimentación de los extremeños en el Antiguo Régimen ¹².

DISTRIBUCION DE LOS ALIMENTOS

A lo largo de los seis meses observados, el anotador sigue el mismo esquema. Veamos varios ejemplos correspondientes a meses distintos:

Día 5 de Noviembre de 1791

Carne —14 libras—.....	168	cuartos
Tomates.....	16	"
Ensalada.....	9	"
Pollos.....	93,5	"
Repollo.....	17	"
Mano de vaca.....	8,5	"
Vino.....	18	"
Huevos.....	65	"
Total.....	395	cuartos

Día 27 de Enero de 1792.

Carne —2 libras—.....	24	cuartos
Pescado.....	120	"
Ensalada.....	30	"
Espárragos.....	9	"
Patatas.....	45	"
Especias.....	42	"
Vino.....	32	"
Arroz.....	16	"
Huevos.....	155	"
Espinacas.....	3	"
Total.....	476	cuartos

¹² En este aspecto es obligado citar el trabajo pionero del I. TESTON NUÑEZ: *La mentalidad del hombre extremeño en el siglo XVII*. Tesis doctoral inédita. Cáceres. Facultad de Filosofía y Letras. 1982.

Día 24 de Marzo de 1792

Carne —2 libras—.....	24	cuartos
Ensalada.....	21	"
Frejones.....	8	"
Azúcar.....	51	"
Gallinas.....	68	"
Patatas.....	54	"
Pescado.....	65	"
Vizcotelas.....	44	"
Criadillas.....	63	"
Leche.....	28	"
Vino.....	9	"
<hr/>		
Total:.....	435	cuartos

Día 8 de Abril de 1792.

Vino.....	54	cuartos
Leche.....	4	"
Criadillas.....	10	"
Habas.....	8	"
Perdices.....	170	"
Vizcotelas.....	24	"
Azúcar.....	51	"
<hr/>		
Total:	321	cuartos

A partir de estas anotaciones hemos elaborado el siguiente cuadro en el que los diferentes alimentos aparecen organizados en grupos y en el que la frecuencia de compra de cada uno de ellos se representa por el número total de días. Incluimos también el valor total de compra expresado en cuartos y el porcentaje que éste representa sobre el gasto total.

PRODUCTOS	Nº DE DIAS	VALOR TOTAL	%
CARNES			
- Carne.....	151	16.305,6	
- Carnero.....	17	441	
- Borregos.....	22	639	
- Cabrito.....	1	25,5	
		<hr/>	
		TOTAL: 17.411,1	31,6

PRODUCTOS	Nº DE DIAS	VALOR TOTAL	‰
AVES Y CAZA			
- Gallinas	43	3.483,5	
- Pollos	4	216	
- Capones	1	102	
- Perdices	23	1.568,5	
		TOTAL: 5.370	9,7
MENUDOS			
- Costillas	3	32	
- Criadillas	14	530,5	
- Mano de vaca	1	8,5	
		TOTAL: 571	1
PESCADO			
- «Pescado»	31	2.946	
- Sardinas	3	17,5	
- Tencas	2	21	
		TOTAL: 2.984,5	5,3
CEREALES			
- Arroz	32	614	1,1
LEGUMBRES			
- Frejones	40	439	
- Habas	2	16	
		TOTAL: 455	0,8
VERDURAS			
- Ensalada	134	4.491,5	
- Tomates	18	150	
- Espárragos	15	218	
- Repollo	14	228	
- Calabaza	9	52,5	
- Espinacas	6	34	
- Berza	6	80	
- Lechuga	2	29	
- Escarola	1	6	
- Berenjena	1	1	
		TOTAL: 5.289,5	9,6

PRODUCTOS	Nº DE DIAS	VALOR TOTAL	‰
FRUTAS Y FRUTOS SECOS			
- Melones.....	2	91,5	
- Castañas.....	2	17	
- Sandía.....	1	17	
- Limones.....	1	1,5	
- Camuesas.....	1	2	
- Almendras.....	3	75	
		<hr/>	
		TOTAL: 204	0,3
HUEVOS	53	4.922,5	8,9
LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS			
- Leche.....	60	593,5	
- Queso.....	12	405,5	
		<hr/>	
		TOTAL: 999	1,8
PATATAS	60	2.883	5,2
AZUCAR Y DULCES			
- Azúcar.....	18	1.139	
- Vizcotelas.....	68	1.285	
- Chocolate.....	12	861	
- Bolluelas.....	7	30	
- Esponjado.....	2	168	
- Orejones.....	3	138	
- Peladillas.....	1	17	
		<hr/>	
		TOTAL: 3.638	6,6
ESPECIAS Y CONDIMENTOS			
- Especias.....	11	160,5	
- Pimienta.....	1	160	
- Clavo.....	2	23	
- Canela.....	6		
- Sal.....	6	62	
- Azafrán.....	4	16,5	
- Ajos.....	2	67,5	
- Vinagre.....	13	272,5	
- Otros condimentos.....	8	42	
		<hr/>	
		TOTAL: 810	1,4

PRODUCTOS	Nº DE DIAS	VALOR TOTAL	%
BEBIDAS ALCOHOLICAS			
- Vino.....	131	5.235	
- Aguardiente.....	5	61	
		<hr/>	
		TOTAL: 5.296	9,6

A esta gran variedad de productos adquiridos en el mercado, se incorporan otros alimentos producidos y elaborados en las tierras de la familia Carvajal: trigo, garbanzos, aceite, tocinos y jamones, chacina, así como cantidades adicionales de huevos, leche, quesos, aves, y otros que no podemos conocer pero que probablemente completarían su alimentación.

La carne aparece, tanto por la frecuencia de compra como por su cantidad (en total se consumen 1.358,8 libras) y el porcentaje sobre el gasto total (41% si sumamos el apartado de aves y caza), como el elemento básico de esta alimentación. Este elevado consumo cárnico es una de las características que definen la dieta de los privilegiados, porque sus posibilidades económicas les permiten consumirla y consumirla en cantidades importantes y porque este consumo es utilizado como un elemento más de distinción social¹³.

La carne es importante no sólo por la cantidad sino también por la calidad y variedad. Junto a la «carne» denominada de forma genérica en la fuente, encontramos carnero, borregos, cabrito y varios tipos de aves y caza: gallinas, pollos, conejos, perdices, pitorras. Tampoco la carne de cerdo está ausente de estas mesas: a lo largo de estos seis meses se consumen seis puercos muertos que suman un total de 33 arrobas y 16 libras.

La distribución por meses es desigual. El máximo en cuanto a número de días se registra en el mes de Enero (30 días), mes al que corresponde también una mayor cantidad (442 libras). Los mínimos se sitúan en los meses de Marzo y Abril observándose un descenso importante (de 275 libras en Febrero a 56 en Marzo). Este descenso se explica por la prohibición eclesiástica de comer carne en Cuaresma. Esta prohibición que debía ser acatada rigurosamente por los menos favorecidos, se veía suavizada para los ricos, que mediante la compra de bulas recibía de la propia Iglesia la autorización para comer carne incluso en Cuaresma¹⁴. Sin embargo se observa que los viernes se adquiere una mayor cantidad de pescado y la compra de carne es casi insignificante lo que matizaría en parte nuestra anterior afirmación.

¹³ Esta conducta se detecta a nivel europeo y a lo largo de toda la Edad Moderna. Véanse: Cl. CHARBONNIER: «La consommation des seigneurs auvergnats du XV^eme au XVIII^eme siècle» en *Annales E.S.C.* 30, 1975. p. 474; A.M. PIUZ: «Alimentation populaire et sous-alimentation au XVII^eme siècle. Le cas de Gêve et sa région» en *Cahiers d'Annales*, 28, 1970. p. 143; Cl. LARQUIE: Op. cit. pp. 230-231; I. TESTON: Op. cit. p. 445.

¹⁴ En la lista de compra de los días 11 y 12 de marzo figura la compra de cuatro bulas.

Hay que tener en cuenta dos observaciones. En primer lugar que el peso de la carne comprada sería con toda seguridad superior al de la consumida, por las pérdidas que representarían los huesos, la preparación del producto etc., que alcanzarían hasta un 25%¹⁵. En segundo lugar, si bien conocemos la cantidad total de carne comprada y el número de personas que la consumían¹⁶, el cálculo del consumo medio por individuo resultaría bastante engañoso. Los señores comerían siempre la mejor y mayor parte, mientras que sus servidores tendrían que conformarse con mucho menos.

Los cereales y el pan. El principal problema que se plantea a la hora de determinar la cantidad de pan consumido es encontrar la equivalencia entre la cantidad de trigo y la cantidad de pan. Si tomamos como referencia la fabricación de 34 panes de dos libras por cada fanega de trigo¹⁷ la ración de pan por individuo y día sería de 2,3 libras, ración que sobrepasa la calculada por Cl. Larquie para la Casa de Gandía en 1676¹⁸.

Al igual que hemos señalado al hablar del consumo de carne, el pan marcaba también las diferencias en la escala social. Mientras los ricos comen pan blanco elaborado con trigo, criados y peones consumen un tipo de pan denominado en nuestra fuente «pan ordinario», presumiblemente fabricado con centeno¹⁹. Este pan ordinario constituía la base de la «subalimentación» de grandes masas de la población²⁰.

El pescado no es uno de los alimentos más consumidos por los nobles cacereños. Su porcentaje sobre el gasto total es de 5,3%. Su consumo se concentra en los meses de Febrero, Marzo y Abril, coincidiendo los máximos con una disminución del consumo de carne que, como ya hemos señalado, obedece a la prohibición cuaresmal.

No conocemos mucho sobre los tipos de pescado que abastecían el mercado cacereño en estos años finales del siglo XVIII²¹. Sardinas y tencas son las dos únicas variedades mencionadas en las listas de compra. Un dato complementario nos lleva a pensar en la adquisición de pescado en salazón: la compra de dos arrobas de pescado de una sola vez. El pescado fresco no podía conservarse más de dos días sin deteriorarse, por tanto sólo el pescado en salazón puede ser comprado en cantidades importantes. Este recurso a los pescados de río y en salazón refleja la importancia del condicionamiento geográfico en los diferentes regímenes alimenticios. En una región del interior como la extremeña, las dificultades de aprovisionamiento de pescado de mar eran importantes por las grandes distancias que tenía que recorrer²².

¹⁵ AYMARD, M.: Op. cit. p. 433.

¹⁶ El número total de personas a las que se destinan los alimentos es 28. De ellas, 17 corresponden a las familias de D. Diego, D. José, D. Matías y D. Gonzalo y las otras 11 forman parte de la servidumbre.

¹⁷ Esta es la proporción que se establece en la alimentación de los enfermos del Hospital de la Merced de Plasencia en 1786. A.H.P. Cáceres. *Legado Paredes*. Legajo: 30. Expediente: 17.

¹⁸ LARQUIE, CL.: Op. cit. p. 237.

¹⁹ Este pan de centeno es el mismo que reciben los ministros menores del Hospital Real de Santiago de Compostela en 1745. EIRAS ROEL, A. y ENRIQUEZ MORALES, J.M.: Op. cit. p. 456.

²⁰ REVEL, J.: «Les privileges d'une capitale: l'approvisionnement de Rome a l'époque moderne» en *Annales E.S.C.*, 30, 1975. pp. 565-566.

²¹ TESTON NUÑEZ, I.: Op. cit. Señala la presencia de pescado de río y charcas en el mercado cacereño del siglo XVII.

²² BRAUDEL, F.: *Civilisation materielle economie et capitalisme, XV-XVIIIeme siècle*. Paris, Armand Colin, 1979. p. 214.

Los huevos forman también parte importante de la dieta alimenticia. Su frecuencia de compra así lo refleja, consumiéndose, en mayor o menor proporción, a lo largo de todos los meses. La leche es otro de los componentes habituales y su consumo sería probablemente mucho mayor que el que los datos representados en el cuadro nos hacen suponer. El inventario contabiliza un importante número de ovejas y vacas que suministrarían cantidades adicionales de leche y permitirían la elaboración por la quesera, de queso, producto que se adquiere en el mercado en muy contadas ocasiones.

El consumo de legumbres es escaso. Frejones, habas y garbanzos integrarían en su mayor parte la comida diaria de la servidumbre. En cuanto a las verduras, son variadas y se observan los cambios estacionales en los diversos tipos que se reflejan en el cuadro. Sin embargo nos encontramos con una excepción: la ensalada es uno de los productos que se adquieren casi a diario en la plaza del mercado.

Las frutas representan sólo el 0,3% del gasto. Esta presencia reducida de lo que hoy forma parte casi obligada del postre en nuestras comidas se explica porque la fruta se utilizaba como acompañamiento de primeros platos y era sustituida en los postres por los dulces.

El azúcar y los dulces juegan un papel importante. En el recibo donde figuran las deudas de D. Diego de Carvajal a D. Cristobal de Arróniz, al que ya nos hemos referido, figuran 21 arrobas de azúcar y 144 libras de cacao. Estas cantidades adquiridas a lo largo de seis meses son suficientemente significativas. El chocolate llegado de América a principios del siglo XVI, se difundirá por Europa sobre todo entre los privilegiados, pero su triunfo definitivo tiene lugar en nuestro país. Zabaleta señala su presencia en las meriendas de la aristocracia madrileña del siglo XVII²³. Vizco-telas, bolluelas y esponjado lo acompañaban.

El vino se consumía casi a diario, así lo indica su frecuente adquisición. Este importante consumo de vino parece ser un rasgo común a todas las capas de la sociedad y no privilegio de los poderosos²⁴.

Finalmente especias y condimentos destacan sobre todo por su gran variedad, aportándonos algunas ideas sobre la forma de preparación de los platos, especialmente de los realizados a base de carne.

CONCLUSIONES

Aunque, como ya señalamos al hablar de las fuentes, se nos ha planteado una grave dificultad a la hora de determinar el aporte energético y nutritivo de los alimentos, podemos apuntar algunas consideraciones de carácter general que se deducen de lo que hemos venido comentando. La carne aseguraba el aporte energético esencial, pero a la vez marcaba, por su consumo casi excesivo, una de las características que definen la alimentación privilegiada: el desequilibrio. Dietas con importan-

²³ ZABALETA.: «El día de fiesta por la tarde» en *Costumbristas españoles. Siglos XVII al XX*. Madrid, Aguilar, 1964. p. 242.

²⁴ BRAUDEL, F.: *Civilisation materielle...* Op. cit. p. 202.

tes carencias en vitaminas, lo demuestra el escaso consumo de frutas y verduras, en lípidos y glúcidos.

Así pues, comidas abundantes y con posibilidades de elegir y cambiar sus componentes de acuerdo con el gusto particular, la estación o el lugar, pero en definitiva dietas desequilibradas.

Sin embargo ese desequilibrio que hoy es un defecto que trata de corregirse por encima de todo, no tendría probablemente mucha importancia en otras épocas históricas, en las que a veces incluso el sólo hecho de comer algo todos los días era un privilegio.

Lo que para los poderosos era práctica habitual, constituía la excepción de la mayor parte de la población. Sólo en bodas, bautizos o matanzas la alimentación se enriquecía y la monotonía se dejaba a un lado.

Esta familia de nobles cacereños de finales del XVIII mantiene una conducta muy semejante a la detectada por I. Testón en el XVII, pero también presenta numerosos puntos de contacto con las pautas que se observan en grupos privilegiados de otros siglos y países a nivel europeo. Y es que por encima de los condicionamientos espaciales o temporales permanece el carácter de indicador que posee la alimentación cuando se trata de determinar las diferencias en la escala social.